

# ツナのお手軽おつまみ餃子

## 材料

ツナ缶 80g    コーン缶 20g    小葱 30g

☆カレー粉 小さじ1

☆片栗粉 小さじ1

餃子の皮大10~12枚

焼き用サラダ油適量



## 作り方

1



ツナは油をきり、コーン缶は開けて、水分を切りをします。  
小葱は、5mm 程の小口切りにします。

2



①と☆を混ぜ合わせたら、餃子皮に具材をのせ、半分に折りたたむように、包みます。

3



フライパンに油を入れ、②をかさならない様にいれて、両面カリッと焼けたら、完成です。

4



我が家は『S&B 料理用カレー粉』を使用しています。なんでもいいよ！

**コツ・ポイント** フライパンには、なるべく、かさならないように餃子を入れて、焼いて下さい。